

REZEPT FÜR ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE



ERDBEER-MINZE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für 5 Gläser à ca. 300 ml | 25 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 1 kg Erdbeeren
- 4-5 Stiele Minze
- 1 Päckchen Zitronensäure
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2325

ZUBEREITUNG

153

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen, 1 kg abwiegen und klein schneiden. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen.
2. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zitronensäure unter die Erdbeer-Zuckermischung rühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Garzeit Minze unterrühren. [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.